Manual de Instruções

Pass-Through Refrigerado

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice

Pass-Through Refrigerado ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

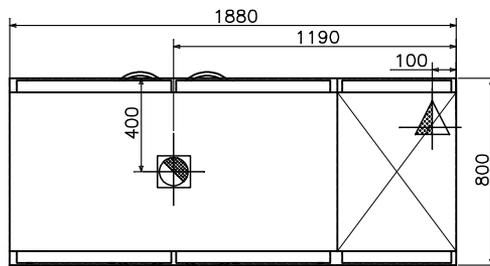
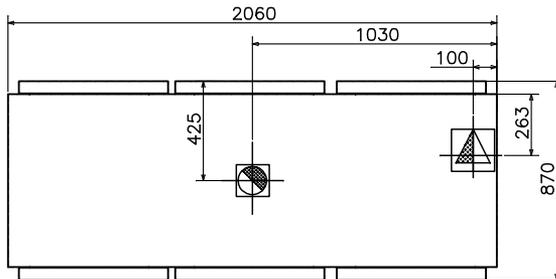
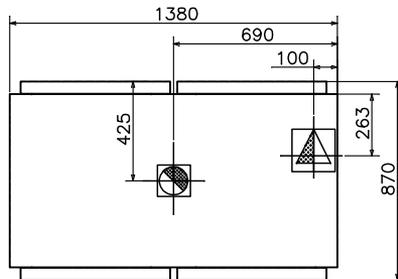
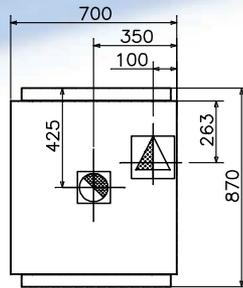
Modelo: Horizontal ou vertical
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo Elétrico: 310 W a 398 W
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico

1.2 Descrição

PASS-THROUGH REFRIGERADO ELVI com câmara para passagem de alimentos entre dois ambientes, própria para manter a temperatura final dos alimentos.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura externa em aço inoxidável com acabamento polido fosco e interna em alumínio especial stucco.
- Corpo estruturado com montantes especiais, constituindo um só bloco rígido.
- Portas de abrir interiças nos dois lados com dobradiças em aço inox e gaxetas de vedação em silicone com puxadores.
- Sistema de refrigeração composto de forçador de ar compressora hermética protegida com painel inox, acoplada na parte superior do equipamento.
- Isolação em poliuretano injetado.
- Controle de temperatura por termostato digital com indicador.
- Racks com trilho para recipientes gn's.
- Dreno para escoamento do degelo.
- Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para ligá-lo novamente.
F) Antes de conectar aparelho na rede elétrica, verificar a tensão correspondente ao equipamento.
G) Não apoiar e nem bater com utensílios pontiagudos nas resistências.

OBS: Controlador de temperatura regulado de fábrica.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gases do compressor.

04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Recomendamos que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza interna.
B) Somente colocar o produto no interior do pass-through após 3 horas de funcionamento do mesmo.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
D) Evitar a instalação do equipamento junto à área de cocção, pois o calor interfere no desempenho da refrigeração.
E) Nunca bater as portas, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
F) Para limpeza o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Desligar o equipamento sempre que for iniciar a limpeza.
B) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
C) O condensador deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA

A) Degelo automático.
B) Desligar o equipamento colocando o termostato na posição 0 (zero), depois retirar da tomada. E somente quando o equipamento estiver frio, iniciar a limpeza. É aconselhável efetuar a limpeza semanal.
C) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
D) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
E) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
F) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
G) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajusta seletor de Temperatura

8.2 O equipamento não gela?

Causa	*Soluções*
Ajuste inadequado no seletor de temperatura	Ajustar seletor conforme necessidade
Fonte de calor ou luz próximo ao equipamento	Evitar colocar equipamento próximo a áreas quentes
Condensador sujo	Passar espanadeira semestralmente nas entradas de ar

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999